



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)  
Resolución N° 0703-00-2018

"POR LA CUAL SE HOMOLOGA EL PROYECTO ACADÉMICO DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN"

VISTO Y CONSIDERANDO: El orden del día;

La nota D N° 658/2018 de la **Facultad de Ciencias Químicas**, con referencia de la Mesa de Entradas del Rectorado de la UNA número 43.483 del 16 de octubre de 2018, por la que eleva para su homologación la **Resolución del Consejo Directivo N° 6717-00-2018 "POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROYECTO ACADÉMICO 2018 DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN"**.

La **Comisión Asesora Permanente de Asuntos Académicos**, en su dictamen de fecha 31 de octubre de 2018, analizado el expediente de referencia, **recomienda aprobar lo solicitado**.

La Ley 4995/2013 "De Educación Superior" y el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción;

**EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES RESUELVE:**

0703-01-2018

**HOMOLOGAR el Proyecto Académico de la CARRERA DE NUTRICIÓN de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, como se detalla a continuación:**

### Proyecto Académico actualizado

#### Fundamentación de la actualización

Debido a la dinámica de la profesión y las constantes actualizaciones en el área de la nutrición, se vio la necesidad de ajustar la malla curricular atendiendo las diferentes áreas donde el profesional de nutrición actualmente se desempeña, brindando al alumno una visión holísticas de las dichas áreas y no priorizar únicamente el área clínica.

Para los cambios propuestos en la malla presentada, se trabajó con los diferentes estamentos (estudiantes, docentes, no docentes y empleadores) a través de reuniones donde se les presentó un instrumento de recolección de datos que permitió identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la malla vigente; con la visión de todos los estamentos, se sumó las recomendaciones de los pares evaluadores, la ley de ejercicio profesional del profesional en Nutrición del Paraguay y de países de la región para llegar a la malla final propuesta. El trabajo estuvo a cargo del Comité Permanente de Carrera en conjunto con la Coordinación de la Carrera y Comité de Autoevaluación.



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)  
Resolución N° 0703-00-2018

..//..(2)

La alimentación y nutrición es multifactorial y el plan de estudios propuesto pretende abarcar los aspectos más relevantes de dicha realidad. Con la ejecución de dicho plan, en el ámbito de una unidad académica con experiencia en la formación de recursos en el área de la salud y la tecnología, se espera que de cómo resultado la formación de recursos humanos de excelencia, con sólidos conocimientos, ética y con suficiente experiencia en áreas prácticas de su competencia, de manera que como egresados, ya sea independientemente o vinculados a profesionales de otras disciplinas, produzcan un impacto en la calidad de vida de la población a través de la evaluación, orientación y ejecución de acciones en todos los aspectos vinculados a la nutrición.

### Objetivo de la carrera

Formar Licenciados en Nutrición líderes en su campo profesional, con capacidad técnica y científica, a fin de desempeñarse con responsabilidad y calidad en las diversas áreas de su competencia tanto pública como privada, de manera innovadora, con ética, humanismo y compromiso con el desarrollo local, nacional y de la región.

### Duración del proyecto

El régimen de estudio de la Carrera es semestral, su duración total es de 10 semestres (5 años) con materias de carácter obligatorio troncal y optativo, incluyendo la realización de prácticas profesionales, en diferentes áreas y la presentación de un trabajo de grado siguiendo el método científico en el área de Nutrición.

### Titulación a ser otorgada

Licenciado en Nutrición

### Requisitos de Ingreso y de egreso

### Requisitos de Ingreso

### Documentaciones

- Dos fotocopias de cédula de Identidad paraguaya vigente. En el caso de los extranjeros, pasaporte o documento de Identidad válido en su país de origen y vigente.
- Certificado de estudios original concluidos de la Enseñanza Media o su equivalencia legalizado por el Ministerio de Educación y Ciencias y por el Rectorado de la UNA
- Fotocopia del título de Bachiller o su equivalente, legalizado por el Ministerio de Educación y Ciencias y por el Rectorado de la UNA
- Certificado de antecedentes policiales original actualizado.
- Dos fotos tipo carnet recientes en colores de 3 cm por 4 cm
- Formulario de solicitud de inscripción impreso debidamente completado y firmado disponible



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)  
Resolución N° 0703-00-2018

..//..(3)

en la página web oficial de la Facultad de Ciencias Químicas

- Recibo de pago del arancel por la Guía del Postulante para Examen de Admisión 2019.
- Estar al día con las obligaciones administrativas y financieras con la Facultad de Ciencias Químicas, si así las hubiere.

### Exámenes

- Aprobar las asignaturas (Química General, Biología General, Física General, Matemática) que formar parte del Examen de admisión y acceder a una de las plazas establecidas por el Consejo Directivo.
- El orden de adjudicación de las plazas se establecerá al final de los exámenes y según el orden de preferencia por las carreras manifestado por el postulante al inscribirse a dichos exámenes.

### Requisitos de egreso

- 1- Aprobar todas las asignaturas obligatorias.
- 2- Aprobar cuatro asignaturas optativas como mínimo.
- 3- Cumplir los requisitos de Seminarios y Pasantía.
- 4- Desarrollar y aprobar el Trabajo de Grado.
- 5- Cumplir con las horas mínimas de Extensión Universitaria según la reglamentación vigente.

### Objetivos y Perfil de Egreso Objetivos

Son competencias **GENERICAS** del egresado de la Licenciatura en Nutrición:

- G1 Capacidad para recolectar, interpretar y evaluar datos derivados de observaciones y mediciones relacionadas con la teoría.
- G2 Capacidad de reconocer y analizar problemas y planificar estrategias para su solución.
- G3 Expresarse con solvencia en las lenguas oficiales del país y otra lengua extranjera
- G4 Reconocer y respetar los derechos de los pacientes con humanismo, referidos a la confidencialidad y del consentimiento informado
- G7 Habilidad y destreza en el manejo de las tecnologías de la información y comunicación (TICs) a nivel individual, población, educativo y otros.
- G6 Actuación de conformidad con los principios de prevención, higiene y seguridad en el trabajo.
- G11 Capacidad para la planificación, el diseño y la ejecución de proyectos de investigación
- G8 Demostrar espíritu emprendedor, creativo e innovador en las actividades inherentes a la profesión



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../..(4)

G9 Capacidad de aprender, de autoaprendizaje y de actualización permanentemente

G5 Actuar con responsabilidad profesional, social y compromiso ético en las todas actividades emprendidas (clínica, servicios de alimentación, salud pública, innovación de productos, asesoramiento, enseñanza, investigación y a fines)

G10 Capacidad de trabajar y liderar equipos multidisciplinarios, demostrando razonamiento crítico y objetivo

**Son competencias ESPECÍFICAS del egresado de la Licenciatura en Nutrición:**

### COGNITIVAS

C1 Conocer la interacción entre forma, estructura biológica y función de los elementos que constituyen el cuerpo humano.

C2 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, conocer su composición, sus propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

C3 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

C4 Identificar las fuentes y estrategias para la búsqueda, selección y gestión de información bibliográfica pertinente y fidedigna en temas referentes a la alimentación y nutrición.

C5 Conocer los nutrientes su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional.

C6. Identificar signos y síntomas de estados nutricionales carenciales o de exceso a través de la evaluación clínica del paciente.

C7 Interpretar los resultados de análisis clínicos de laboratorio a fin de orientar el tratamiento nutricional

C8 Conocer el estado nutricional del paciente y las necesidades nutricionales básicas en las diferentes etapas de la vida.

C9 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en estado de salud y situaciones patológicas.

C10 Conocer los fundamentos teóricos para el diseño de un plan nutricional integral para los problemas de salud del paciente y la familia, abarcando cada uno de los niveles de prevención.

C11 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria e identificar las funciones del nutricionista dentro del equipo multidisciplinario.

C12 Conocer la historia natural y social del proceso salud enfermedad y sus niveles de prevención.

C13 Conocer las organizaciones de salud nacionales e internacionales, así como los diferentes



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../..(5)

sistemas de salud, reconociendo el papel del nutricionista.

C14 Analizar el perfil epidemiológico alimentario y nutricional regional y nacional para la toma de decisiones en salud, alimentación y nutrición.

C15 Identificar prioridades de salud a partir de datos concretos de la población en estudio, en base a los criterios de magnitud vulnerabilidad y trascendencia.

C16 Comprender los conceptos y diseños epidemiológicos generales aplicados en estudios del ámbito de la alimentación y nutrición.

C17 Conocer las características de la comunicación del nutricionista con el paciente, la familia y la comunidad.

C18 Conocer los estados patológicos relacionados a la conducta alimentaria y su abordaje nutricional como parte del tratamiento multidisciplinario.

C19 Interpretar información científica para la resolución de problemas considerando la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria, alimentaria y nutricional.

C20 Analizar las condiciones patológicas y sus posibles intervenciones nutricionales basándose en evidencia científica.

C21 Reconocer términos de emprendedurismo, así como conocer y diferenciar perfil de emprendedores y las áreas donde se pueda emprender.

C22 Conocer metodologías y herramientas básicas para la formulación, ejecución y evaluación de proyectos que permitan enfrentar problemas relacionados con la nutrición y alimentación.

C23 Conocer la relevancia de los principios éticos para el adecuado desempeño profesional y el beneficio del paciente, de la sociedad y de la profesión.

C24 Reconocer los términos de sistemas alimentarios, mercado y sostenibilidad y el impacto de los mismos sobre la salud humana y el medio ambiente.

C25 Reconocer fundamentos teóricos y prácticos respecto a Habilidades Blandas

C26 Reconocer términos de comunicación eficaz: empatía, inteligencia emocional, manejo de emociones, coaching nutricional, oratoria, liderazgo positivo, manejo y resolución de conflictos

C27 Comprender textos orales y escritos de diversos tipos tanto en castellano

C28 Saber comunicarse correctamente, oralmente y por escrito.

C29 Expresar ideas, opiniones, discutir y debatir de manera ordenada textos de orales y escritos, atendiendo el contexto, intenciones y redacción gramatical y sintaxis

### PROCEDIMENTALES

P1 Manejar técnicas para entrevista, encuesta, hoja de registro de entrevistas, para el abordaje de problemas individuales, familiares o colectivos relacionados con la nutrición



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../...(6)

P2 Manejar correctamente las tablas, programas informáticos de evaluación nutricional y bases de datos de composición de alimentos.

P3 Manejar de las técnicas de exploración física aplicables a la nutrición.

P4 Manejar adecuado de los instrumentos de medición antropométrica y otros

P5 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

P6 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

P7 Planear y calcular regímenes dietéticos normales y los ordenados por los médicos y formular la orden de dotación correspondiente de ingredientes para su elaboración de los planes de alimentación.

P8 Aplicar los conocimientos científicos sobre la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades a lo largo del ciclo vital tanto de sanos como de enfermos.

P9 Intervenir en la organización, diseño, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético nutricional ambulatorio.

P10 Proporcionar la formación higiénica sanitaria y dietética nutricional adecuada

P11 Formular pedidos de alimentos y requisiciones para equipos, aparatos, útiles, accesorios, repuestos y materiales para la operación de cocina y servicios de alimentación.

P12 Recibir y controlar el almacén de víveres, ingredientes y consumo así como los equipos para la operación de la cocina y servicios de alimentación.

P13 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

P14 Intervenir en los procesos de control de calidad y seguridad alimentaria de los productos y las instalaciones donde se procesan alimentos personal implicado en el servicio de restauración.

P15 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado y comunicación de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.

P16 Difundirlas políticas, normas y lineamientos de programas nutricionales.

P17 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materias de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

P18 Participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria -nutricional de la población.

P19 Realizar investigación científica y proyectos de carácter alimentario nutricional hacia la



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

..II..(7)

búsqueda de las soluciones a los principales problemas alimentarios y nutricionales de la población.

P20 Intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

P21 Participar de manera activa en el diseño, planificación, ejecución, gestión y evaluación de proyectos de intervención en nutrición y alimentación.

P22 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita con todas las personas que su entorno requiera, con profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida saludable

P23 Realizar un análisis de la situación aplicando técnicas de inteligencia emocional, resolución de conflictos

P24 Manejar técnicas para entrevista enmarcadas en el coaching nutricional, para el abordaje de problemas individuales, familiares o colectivos relacionados con la nutrición

P25 Producir textos atendiendo la estructura formal de cada uno de los tipos sin descuidar aspectos gramaticales, tiempos verbales y de sintaxis.

### ACTITUDINALES

A1 Reconocer la importancia de aplicar los principios de bioética en la investigación que involucre a las personas.

A2 Mantener la confidencialidad de la información sobre los pacientes en relación al diagnóstico y evaluación nutricional del mismo.

A3 Relacionarse adecuadamente con el personal a su cargo en las diferentes áreas relacionadas con la nutrición.

A5 Valorar críticamente los aportes de la ciencia y la tecnología, identificando los dilemas éticos y priorizando la persona humana.

A6 Participar como miembro activo en las organizaciones profesionales, buscando generar nuevos cambios que produzcan impacto en la salud y sociedad.

A7 Difundir el conocimiento y dar a conocer la importancia de la aplicación de prácticas alimentarias adecuadas que eleven el nivel de bienestar de la población

A8 Desempeñarse en la profesión, con respeto a otros profesionales de la salud, demostrando habilidades para trabajar en equipo.

A9 Demostrar liderazgo, pensamiento crítico, reflexivo y autoaprendizaje constante.

A10 Tomar decisiones responsables, esperando que se constituya en un ciudadano participativo, innovador y comprometido con la sociedad.

A11 Optimizar la inversión de un plan de medios y de un plan de marketing directo



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay  
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)  
Resolución N° 0703-00-2018

.../...(8)

A12 Valorar las estrategias que promueven el suministro de alimentos confiables, equitativos y sostenibles.

A13 Reconocer la importancia de aplicar los principios de las habilidades blandas

A14 Valorar la importancia de la lingüística y el pensamiento racional en el proceso de comunicación cotidiana o en un ámbito formal que contribuya al relacionamiento interpersonal y social.

A15 Participar y colaborar de manera efectiva en equipos de trabajo, para aportar ideas relevantes y con criterio y puntos de vista abierto.

### Perfil de Egreso

El Licenciado en Nutrición, estará en condiciones de:

1. Planificar, diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación nutricional y de recomendaciones nutricionales; identificando los factores de riesgo individuales y poblacionales
2. Realizar atención nutricional, dietoterapia y terapia nutricional de la población en los diferentes niveles de atención y situaciones fisiológicas (infancia, adolescencia, lactancia, embarazo, adulto, adulto mayor, deportivo, otros)
3. Impulsar e implementar actividades de promoción de la salud y la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación
4. Realizar educación e intervención nutricional en individuos y en poblaciones, coherentes con las estrategias nacionales e internacionales.
5. Planificar, organizar y dirigir servicios de alimentación a nivel nosocomial, restauración colectiva o similar.
6. Diseñar, ejecutar y controlar planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados
7. Participar en la formulación de políticas, programas, planes y proyectos de nutrición y alimentación.
8. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado nutricional, comunicación y marketing de productos alimenticios
9. Participar en el diseño, implementación y monitoreo de estrategias de marketing social en salud pública y nutrición.
10. Realizar investigación en el área de su competencia.
11. Ejercer la docencia en el área de su competencia.



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

..//..(9)

El carácter multidisciplinario de la carrera de Nutrición le permitirá al egresado desarrollar actividades en distintos escenarios de nuestra realidad social:

- Sector Salud:** en los diferentes niveles de atención. Clínicas y hospitales públicos y privados, unidades de salud familiar y similares.
- Servicios de alimentación:** de carácter hospitalario, institucional, industrial y comercial.
- Instancias oficiales, no gubernamentales, privada:** que promuevan acciones en alimentación y nutrición.
- Industria alimentaria:** asesor, promotor y gestor de los aspectos nutricionales.
- Instituciones de investigación y educativas:** de las áreas de la salud, nutrición y alimentación o afines.
- Diferentes organizaciones:** deportivas, gimnasio, spa, colegios, y otros

### Modalidad de la carrera

La carrera Licenciatura en Nutrición responde a la modalidad presencial.

### Metodología de la carrera

Lección Magistral: Consiste en la presentación del tema lógicamente estructurado con la finalidad de facilitar la información de manera organizada cuya finalidad es transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante.

Resolución de ejercicios y problemas: son situaciones donde el alumno debe desarrollar e interpretar soluciones adecuadas a las propuestas problemáticas, esto permite que el estudiante ejercite, ensaye y ponga en práctica los conocimientos previos.

Aprendizaje basado en problemas (ABP): el punto de partida representa un problema diseñado por el docente donde el estudiante en grupos de trabajo aborda de forma ordenada y coordinada las fases que implican su resolución, permite el desarrollo de aprendizajes activos a través de la resolución de problemas.

Estudio de casos: se realiza un análisis intensivo y completo de un hecho, problema o suceso real o simulado con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución.

Aprendizaje por proyectos: implica la realización de un proyecto en un tiempo determinado para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos.

Aprendizaje cooperativo: basado en la organización del trabajo en el aula en el cual los alumnos son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales.



# Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../...(10)

Contrato didáctico o aprendizaje: permite que alumno y profesor de forma explícita intercambien opiniones, necesidades, proyectos y decidan en colaboración como llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, que queda reflejado oralmente o por escrito, permite el desarrollo del aprendizaje autónomo. En este aspecto, es de utilidad la plataforma moodle u otra que permita esta vinculación docente-estudiante.

## Malla Curricular propuesta

| Ciclo de Formación           | Asignaturas                                 | Carga horaria -semestral                                      | Correlatividad  | Carga horaria por ciclo |
|------------------------------|---|---|---|-------------------------|
| Formación Básica y Biomédica | Química General                             | 105   | Examen de admisión  | 960<br>(21,6 %)         |
|                              | Biología General                            | 60  | Examen de admisión  |                         |
|                              | Anatomía                                    | 45  | Examen de admisión  |                         |
|                              | Histología                                  | 30  | Examen de admisión  |                         |
|                              | Bioestadística Descriptiva                  | 60  | Examen de admisión  |                         |
|                              | Química Aplicada                            | 105   | Química General   |                         |
|                              | Microbiología Alimentaria                   | 75  | Biología General  |                         |
|                              | Fisiología Humana                           | 105   | Anatomía, Histología                                      |                         |
|                              | Bioquímica                                  | 90  | Química Aplicada  |                         |
|                              | Metodología de la Investigación I           | 60  | Ética/ Bioestadística Descriptiva                         |                         |
|                              | Fisiopatología Humana                       | 90  | Fisiología Humana   |                         |
|                              | Metodología de la Investigación II          | 75  | Metodología de la Investigación I                         |                         |
| Bioestadística Aplicada      | 60  | Bioestadística Descriptiva/ Metodología de la Investigación I |   |                         |
| Formación Profesional        | Administración de Servicios de Alimentación | 75  | Administración y Economía/ Técnica Culinaria/Bromatología | 1770<br>(39,7%)         |
|                              | Bromatología y Tecnología de Alimentos      | 90  | Bioquímica  |                         |
|                              | Dietoterapia del Adulto I                   | 150   | Nutrición del Adulto                                      |                         |
|                              | Dietoterapia del Adulto II                  | 150   | Dietoterapia I y Farmacología Aplicada a la Nutrición     |                         |



# Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../..(11)

|                                 |  |     |  |                |
|---------------------------------|--|-----|--|----------------|
|                                 | Dietoterapia Pediátrica                      | 75  | Nutrición Pediátrica   |                |
|                                 | Educación Nutricional                        | 90  | Guaraní/Alimentación y Cultura/Comunicación Oral y Escrita     |                |
|                                 | Farmacología Aplicada a la Nutrición         | 60  | Nutrición del Adulto   |                |
|                                 | Gestión y Planificación de Proyectos         | 60  | Salud Pública  |                |
| <b>Formación Profesional</b>    | Técnica Culinaria                            | 105 | Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos/ Nutrición Básica |                |
|                                 | Nutrición del Adulto                         | 90  | Evaluación Nutricional   |                |
|                                 | Nutrición Deportiva                          | 90  | Evaluación Nutricional   |                |
|                                 | Terapia Nutricional                          | 75  | Dietoterapia del Adulto II                                     |                |
|                                 | Salud Pública                                | 75  | Metodología de la Investigación                                |                |
|                                 | Nutrición Pediátrica                         | 90  | Evaluación Nutricional   |                |
|                                 | Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos | 90  | Microbiología Alimentaria                                      |                |
|                                 | Alimentación y Cultura                       | 60  | Sociología   |                |
|                                 | Evaluación Nutricional                       | 90  | Nutrición Básica/Bioquímica/ Fisiopatología Humana             |                |
|                                 | Ética  | 30  | Sociología   |                |
|                                 | Epidemiología Nutricional                    | 45  | Salud Pública  |                |
|                                 | Normalización y Legislación Nutricional      | 45  | Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos                   |                |
|                                 | Marketing en Salud y Nutrición               | 75  | Educación Nutricional/ Salud Pública                           |                |
| <b>Formación Complementaria</b> | Nutrición Básica                             | 60  | Fisiología Humana  | 285<br>(6,4 %) |
|                                 | Sociología                                   | 30  | Examen de admisión   |                |
|                                 | Inglés Técnico                               | 45  | Examen de admisión   |                |
|                                 | Comunicación Oral y Escrita                  | 45  | Examen de admisión   |                |
|                                 | Guaraní                                      | 45  | Examen de admisión   |                |
|                                 | Administración y Economía                    | 30  | Comunicación Oral y Escrita                                    |                |
|                                 | Psicología en Nutrición                      | 45  | Nutrición del Adulto/ Dietoterapia del Adulto I                |                |



# Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

..II..(12)

|  |  |     |                            |                   |
|--|--|-----|----------------------------|-------------------|
|  | Informática Aplicada a la Nutrición                      | 45  | Bioestadística Aplicada    |                   |
| <b>Práctica Profesional</b>                                | Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación       | 180 | Aprobado hasta el 7° nivel | 1.260<br>(28,3 %) |
|  | Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Ambulatorio  | 180 | Aprobado hasta el 8° nivel |                   |
|  | Práctica Profesional Área Salud Pública                  | 180 | Aprobado hasta el 9° nivel |                   |
|  | Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Hospitalaria | 300 | Aprobado hasta el 8° nivel |                   |
|  | Trabajo de Grado I                                       | 210 | Aprobado hasta el 8° nivel |                   |
|  | Trabajo de Grado II                                      | 210 | Trabajo de Grado I         |                   |
| <b>TOTAL CARGA HORARIA OBLIGATORIAS: 4.275 HORAS RELOJ</b> |  |     |                            |                   |

|   |  |  |   |              |  |
|---|--|--|---|--------------|--|
| <b>Formación Optativa</b>                                   | Optativa I                                       |  |   |              |  |
|   | Habilidades Blandas para la Práctica Profesional | 45   | Alimentación y Cultura/Sociología                   | 180<br>(4 %) |  |
|   | Sistema de Intercambio                           |  | Nutrición Básica                                    |              |  |
|   | Optativa II                                      |  |   |              |  |
|   | Nutrición Funcional                              | 45   | Bromatología y Nutrición Básica / Técnica Culinaria |              |  |
|   | Gastronomía Nutricional                          | 80   | Bromatología y Nutrición Básica / Técnica Culinaria |              |  |
|   | Optativa III                                     |  |   |              |  |
|   | Nutrición en el Adulto Mayor                     | 45   | Nutrición del Adulto Dietoterapia II                |              |  |
|   | Emprendedurismo                                  |  | Marketing en Salud y Nutrición                      |              |  |
|   | Optativa IV                                      |  |   |              |  |
| Políticas y Sistemas de Alimentación Sustentables           | 45   | Gestión y Planificación Nutricional / Metodología de la Investigación II |   |              |  |
| Redacción Científica  |  | Inglés/ Metodología de la Investigación II                               |   |              |  |
| <b>TOTAL CARGA HORARIA DE LA CARRERA: 4.455 HORAS RELOJ</b> |  |  |   |              |  |



# Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../(13)

Malla curricular o plan de estudio, consignando la carga horaria de cada materia, la distribución de materias en la carrera, el total de horas asignadas y las correlatividades

| Semestre | Nivel | Asignaturas                                  | Horas semanales |   |   | Horas semestrales | Correlatividad  |
|----------|-------|--|-----------------|---|---|-------------------|---|
|          |       |  | T               | P | S |                   |   |
| 1        | 1     | Química General                              | 4               | 3 | 7 | 25/375            | Examen de admisión  |
|          |       | Sociología                                   | 2               | 0 | 2 |                   | Examen de admisión  |
|          |       | Biología General                             | 2               | 2 | 4 |                   | Examen de admisión  |
|          |       | Anatomía                                     | 3               | 0 | 3 |                   | Examen de admisión  |
|          |       | Histología                                   | 2               | 0 | 2 |                   | Examen de admisión  |
|          |       | Bioestadística Descriptiva                   | 2               | 2 | 4 |                   | Examen de admisión  |
|          |       | Inglés Técnico                               | 3               | 0 | 3 |                   | Examen de admisión  |
| 2        | 2     | Comunicación Oral y Escrita                  | 3               | 0 | 3 | 28/420            | Examen de admisión  |
|          |       | Química Aplicada                             | 4               | 3 | 7 |                   | Química general   |
|          |       | Alimentación y Cultura                       | 2               | 2 | 4 |                   | Sociología  |
|          |       | Microbiología Alimentaria                    | 3               | 2 | 5 |                   | Biología General  |
|          |       | Fisiología Humana                            | 5               | 2 | 7 |                   | Anatomía/ Histología  |
|          |       | Ética  | 2               | 0 | 2 |                   | Sociología  |
| 1        | 3     | Bioquímica                                   | 3               | 3 | 6 | 29/435            | Química Aplicada/<br>Biología General                             |
|          |       | Metodología de la Investigación              | 2               | 2 | 4 |                   | Ética/ Bioestadística Descriptiva                                 |
|          |       | Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos | 3               | 3 | 6 |                   | Microbiología Alimentaria   |
|          |       | Fisiopatología Humana                        | 4               | 2 | 6 |                   | Fisiología Humana   |
|          |       | Nutrición Básica                             | 4               | 0 | 4 |                   | Fisiología Humana   |
|          |       | Guaraní                                      | 3               | 0 | 3 |                   | Examen de admisión  |
| 2        | 4     | Bromatología y Tecnología de Alimentos       | 3               | 3 | 6 | 30/450            | Bioquímica  |
|          |       | Técnica Culinaria                            | 3               | 4 | 7 |                   | Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos/<br>Nutrición Básica |
|          |       | Administración y Economía                    | 2               | 0 | 2 |                   | Comunicación Oral y Escrita                                       |
|          |       | Evaluación Nutricional                       | 3               | 3 | 6 |                   | Nutrición Básica/Bioquímica/<br>Fisiopatología Humana             |
|          |       | Educación Nutricional                        | 3               | 3 | 6 |                   | Guaraní/Alimentación y Cultura/<br>Comunicación Oral y Escrita    |



# Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

../(14)

|   |   |  |   |   |    |        |   |
|---|---|--|---|---|----|--------|---|
|   |   | Optativa I                                       |   |   |    |        | **  |
|   |   | Habilidades Blandas para la Práctica Profesional | 3 | 0 | 3  |        | Alimentación y Cultura/Sociología                             |
|   |   | Sistema de Intercambio                           |   |   |    |        | Nutrición Básica  |
| 1 | 5 | Nutrición del Adulto                             | 3 | 3 | 6  | 31/465 | Evaluación Nutricional  |
|   |   | Nutrición Pediátrica                             | 3 | 3 | 6  |        | Evaluación Nutricional  |
|   |   | Nutrición Deportiva                              | 3 | 3 | 6  |        | Evaluación Nutricional  |
|   |   | Salud Pública                                    | 3 | 2 | 5  |        | Metodología de la Investigación I                             |
|   |   | Administración de Servicios de Alimentación      | 3 | 2 | 5  |        | Administración y Economía/ Técnica Culinaria/Bromatología     |
|   |   | Optativa II                                      |   |   |    |        | **  |
|   |   | Nutrición Funcional                              | 1 | 2 | 3  |        | Bromatología y Nutrición Básica / Técnica Culinaria           |
|   |   | Gastronomía Nutricional                          |   |   |    |        |   |
| 2 | 6 | Farmacología Aplicada a la Nutrición             | 2 | 2 | 4  | 31/466 | Nutrición del Adulto  |
|   |   | Metodología de la Investigación II               | 3 | 2 | 5  |        | Metodología de la Investigación I                             |
|   |   | Dietoterapia del Adulto I                        | 4 | 6 | 10 |        | Nutrición del Adulto  |
|   |   | Dietoterapia Pediátrica                          | 3 | 2 | 5  |        | Nutrición Pediátrica  |
|   |   | Epidemiología Nutricional                        | 3 | 0 | 3  |        | Salud Pública   |
|   |   | Bioestadística Aplicada                          | 2 | 2 | 4  |        | Bioestadística Descriptiva/ Metodología de la Investigación I |
| 1 | 7 | Psicología en Nutrición                          | 3 | 0 | 3  | 28/420 | Nutrición del Adulto/ Dietoterapia del Adulto I               |
|   |   | Dietoterapia del Adulto II                       | 4 | 6 | 10 |        | Dietoterapia I y Farmacología Aplicada a la Nutrición         |
|   |   | Gestión y Planificación de Proyectos             | 2 | 2 | 4  |        | Epidemiología Nutricional                                     |
|   |   | Informática Aplicada a la Nutrición              | 1 | 2 | 3  |        | Bioestadística Aplicada                                       |
|   |   | Normalización y Legislación Nutricional          | 3 | 0 | 3  |        | Saneamiento Ambiental e Higiene de Alimentos                  |
|   |   | Marketing en Salud y Nutrición                   | 3 | 2 | 5  |        | Educación Nutricional y Salud Pública                         |
| 2 | 8 | Terapia Nutricional                              | 3 | 2 | 5  | 23/345 | Dietoterapia del Adulto II                                    |
|   |   | Optativa III                                     |   |   |    |        | **  |
|   |   | Nutrición del Adulto Mayor                       | 1 | 2 | 3  |        | Dietoterapia del Adulto II                                    |



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py  
 C. Elect.: sgeneral@rec.una.py  
 Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546  
 CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay  
 Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)  
 Resolución N° 0703-00-2018

..//..(15)

|              |    |  |            |            |            |                          |   |
|--------------|----|--|------------|------------|------------|--------------------------|---|
|              |    | Emprendedurismo  |            |            |            |                          | Marketing en Salud y Nutrición  |
|              |    | Optativa IV  |            |            |            |                          | **  |
|              |    | Políticas y Sistemas de Alimentación Sustentables        | 3          | 0          | 3          |                          | Gestión y Planificación de Proyectos / Metodología de la Investigación II |
|              |    | Redacción Científica                                     |            |            |            |                          | Inglés Técnico / Metodología de la Investigación II                       |
|              |    | Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación       | 12         | 10         | 12         |                          | Aprobado hasta el 7° nivel  |
| 1            | 9  | Trabajo de Grado I                                       | 3          | 11         | 14         | 210                      | Aprobado hasta el 8° nivel  |
|              |    | Práctica Profesional Área Nutrición Clínica-Ambulatoria  | 2          | 10         | 12         | 180                      | Aprobado hasta el 8° nivel  |
|              |    | Práctica Profesional Área Salud Pública                  | 2          | 10         | 12         | 180                      | Aprobado hasta el 8° nivel  |
| 2            | 10 | Trabajo de Grado II                                      | 3          | 11         | 14         | 210                      | Trabajo de Grado I  |
|              |    | Práctica Profesional Área Nutrición Clínica Hospitalaria | 2          | 18         | 20         | 300                      | Aprobado hasta el 9° nivel  |
| <b>TOTAL</b> |    |  | <b>143</b> | <b>154</b> | <b>297</b> | <b>4.455 HORAS RELOJ</b> |   |

| Semestre | Asignatura                                       | Horas semanales |          |       | Horas semestrales | Correlatividad                                     |
|----------|--|-----------------|----------|-------|-------------------|--|
|          |  | Teoría          | Práctica | Total |                   |  |
| 1°       | Nutrición Funcional                              | 1               | 2        | 3     | 45                | Bromatología y Nutrición Básica/ Técnica Culinaria |
|          | Gastronomía Nutricional                          | 1               | 2        | 3     | 45                | Bromatología y Nutrición Básica/ Técnica Culinaria |
| 2°       | Habilidades Blandas para la Práctica Profesional | 3               | -        | 3     | 45                | Alimentación y Cultura/ Sociología                 |
|          | Sistema de Intercambio                           | 3               | -        | 3     | 45                | Nutrición Básica                                   |
|          | Nutrición del Adulto Mayor                       | 1               | 2        | 3     | 45                | Dietoterapia del Adulto II                         |



# Universidad Nacional de Asunción

## CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 29 (A.S. N° 29/14/11/2018)

Resolución N° 0703-00-2018

.../...(16)

|   |   |   |   |    |  |
|---|---|---|---|----|--|
| Emprendedurismo                                   | 1 | 2 | 3 | 45 | Marketing en Salud y Nutrición   |
| Políticas y Sistemas de Alimentación Sustentables | 3 | - | 3 | 45 | Gestión y Planificación de Proyectos/ Metodología de la Investigación II |
| Redacción Científica                              | 3 | 3 | 3 | 45 | Inglés Técnico/ Metodología de la Investigación II                       |

Prof. Ing. Agr. JULIO PENAN PANIAGUA

SECRETARIO GENERAL

Prof. Ing. CIV. HECTOR A. ROJAS SANABRIA

VICERECTOR - RECTOR EN EJERCICIO

PRESIDENTE

